Zitronen-Mohnwaffeln



Knusprige Waffeln mit Mohn in Kombination mit einer frischen Zitrusnote. Superlecker mit einem Klacks Sahne und Lemon Curd, aber auch einfach nur mit Puderzucker.

8 Waffeln

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 20 min

ZUTATEN

1. 230 g Weizen- oder Dinkelmehl
2. 1 TL Backpulver
3. 50 g Mohn, gemahlen
4. 125 g Butter, weich
5. 75 g Zucker
6. Abrieb ½ Bio-Zitrone
7. 1 TL Zitronensaft
8. 1 Prise Salz
9. 3 Eier

10. 150 ml Milch

1. Außerdem:
2. Fett für die Backflächen des Waffeleisens

ZUBEREITUNG

1. In einer Schüssel Mehl, Backpulver und Mohn mischen.
2. Butter, Zucker, Salz, Zitronensaft- und Abrieb in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät cremig aufschlagen.
3. Die Eier einzeln unterrühren.
4. Das Mohn-Mehl-Gemisch und die Milch abwechselnd dazugeben und verrühren.
5. Das Waffeleisen vorheizen und die Backflächen einfetten.
6. Pro Waffel ca. 2 Esslöffel mittig auf die Backflächen geben und das Waffeleisen schließen.
7. Nach 2-3 Minuten Backzeit, wenn die Waffeln eine hellbraune Farbe bekommen haben, mit einer Gabel aus dem Waffeleisen nehmen.
8. Entweder direkt servieren oder auf einem Kuchengitter parken, bis alle acht Waffeln gebacken sind.
9. Entweder mit Puderzucker bestreuen oder mit Sahne und Lemon Curd servieren.
10. TIPP:
11. Ihr könnt die gebackenen Waffeln in einer luftdichten Dose einige Tage aufbewahren und vor dem Verzehr einige Minuten im Toaster toasten. Schmeckt super!